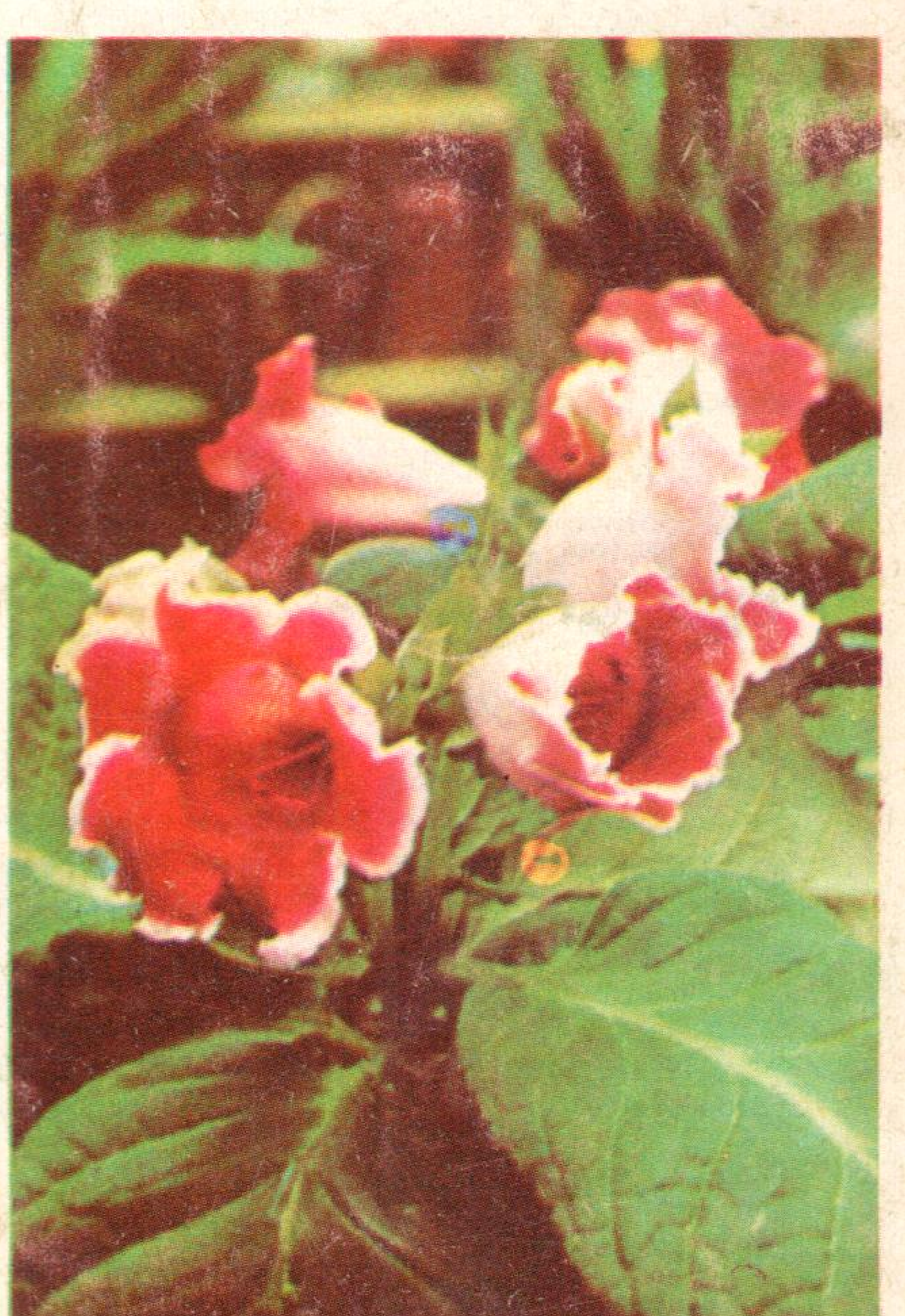
17

Arge
Urug
₳30.-

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN







Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

FASCICULO 17 Año 1987

Director Responsable
Lic. Danilo M. Conseil
Director Editorial
Inés C. González López

Diagramación
Tito Fiori

Armado
Marcelo Villegas-Dario Shinji

Dibujos
Jorge Mercado

Fotografía
Eduardo Lettieri

Es una publicación de



Córdoba 1364 5 D
Capital Federal

Distribuidora en Capital Federal
Juan Vidal e Hijos
Carlos Pellegrini 739 1° 4

Distribuidor en Interior
SADYE S.A.
Av. Belgrano 355 9° y 10° Piso
T.E. 30-5847-1536-1537
Capital Federal

Distribución en el Uruguay
Hebert Berriel - Nery Martínez
Hebert Berriel Bello
Paraná 750
Tel. 90-5155 91-5614
Montevideo

Distribuidor Interior Uruguay
Distribuidora América
Paraná 750 - Tel. 91-5614
Montevideo

Impreso en Talleres Gráficos
RECALI S.A.
Perdriel 1534 - Capital

SUMARIO

Esta publicación solamente aspira a informarlo de las propiedades curativas de algunas plantas conocidas en nuestro país. No es un manual para automedicarse ni pretende reemplazar la labor de un facultativo. Consulte a su médico, solamente él puede ser quien decida y supervise un tratamiento prolongado.

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN en una obra compuesta de 30 fascículos de aparición semanal que se encuadernarán en dos volúmenes de 15 fascículos cada uno.





POLEO



Nombre científico:
Lippia Turbinata Gr.
Familia:
Verbenáceas

Planta de olor aromático, sabor intenso muy parecido al de la menta. El tallo es horizontal y las hojas opuestas, pequeñas, ovales y de borde ligeramente dentado. Las flores son de un color rojizo lavado. Abunda en las privincias del Centro y Norte de nuestro país.

El té de Poleo, que se prepara colocando unas cuantas hojitas en una taza de agua caliente, tiene propiedades digestivas, tónico estomacales y ligeramente sedantes.

Se atribuye al Poleo propiedades abortivas, por lo cual las mujeres embarazadas deben abstenerse de usarlo o consultar previamente a un médico.

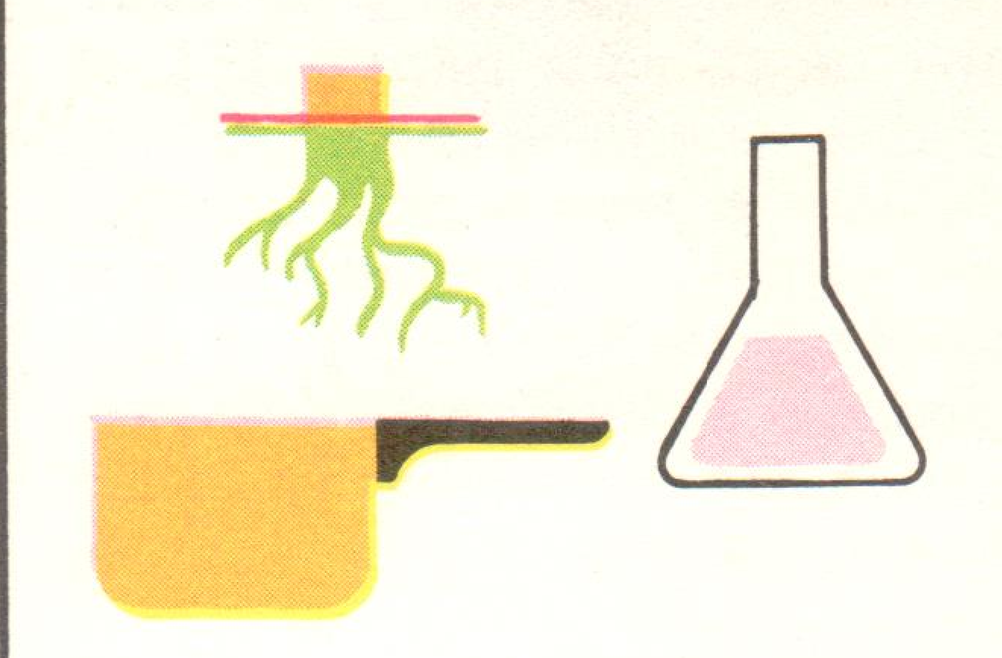
También se consume esta planta en forma de tintura.

TINTURA DE POLEO

Alcohol de 70º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Poleo. . . . . 50 gr.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o la infusión de su agrado, después de las comidas.

POLIGALA



Nombre científico:
Polygala Amara
Familia:
Poligonáceas

Planta herbácea, con tallos delgados, hojas opuestas y flores en espigas azules, violetas o rosadas. La raíz es perenne, dura y de sabor amargo.

La raíz tiene propiedades antirreumáticas y expectorante. Se prepara en cocimiento en la

proporción de 20 gramos de raíz por litro de agua. Se calienta hasta ebullición y se toma una tacita cada hora u hora y media. Es especialmente indicada para el tratamiento de catarros crónicos, bronquitis y accesos de asma. También tiene propiedades sudoríficas y depurativas. Puede consumirse en forma de tintura.

TINTURA DE POLIGALA

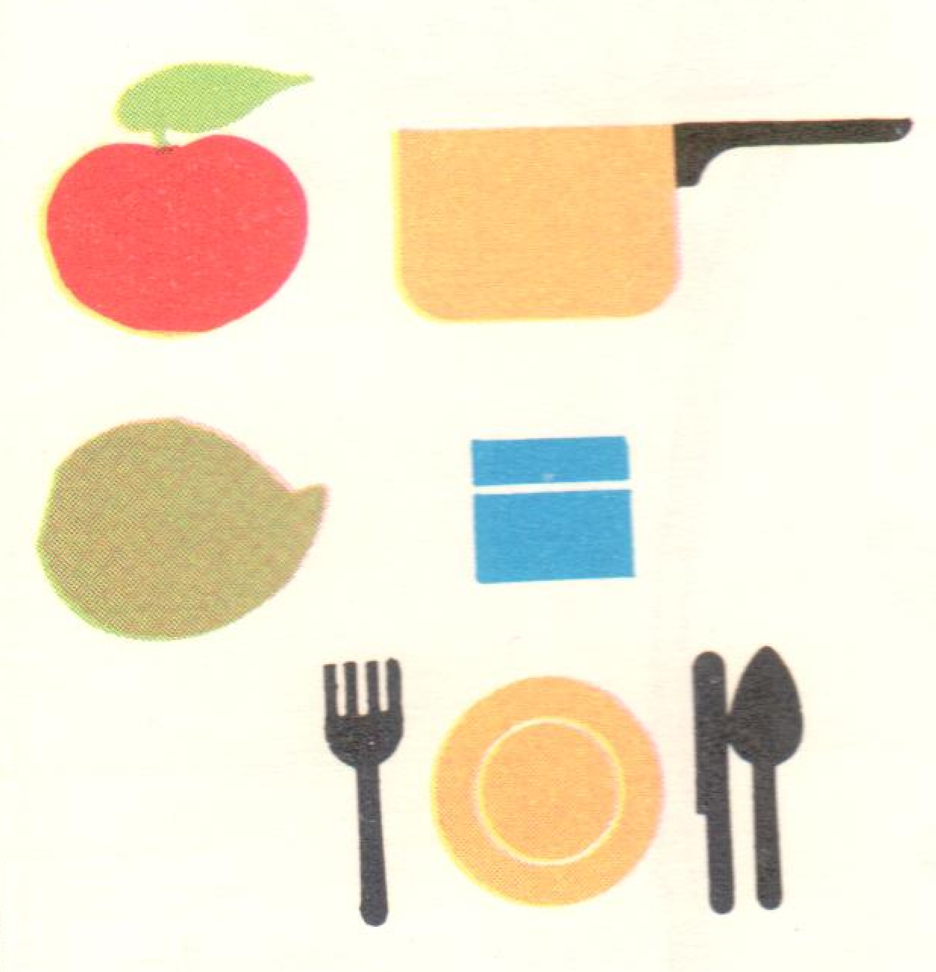
Alcohol de 90º . . . . . . 200 c.c.
Raíz de Polígala . . . . 40 gr.

Una cucharadita, disuelta en agua tibia, la infusión de su agrado o jugo de fruta, cuatro veces al día.

POLIPODIO
(VER HELECHO COMUN)

POLVO DE PALO
(VER LICOPODIO)

POROTO





Nombre Científico:
Phaseolus Vulgaris.
Familia:
Papilonáceas.
Otros nombres:
Judía.

Planta herbácea anual, con la raíz en forma fusiforme. El tallo es endeble, voluble y trepador y puede alcanzar hasta los cuatro metros de longitud. Las hojas son compuestas de tres folíolos acorazonados y grandes. Las flores, agrupadas en racimos axilares, tienen cinco pétalos y son de color que varía entre blanco, rosado y lila. El fruto es una vaina aplastada, con varias semillas en forma de riñón. La vaina verde, comunmente llamada chaucha o poroto verde, se consume previo hervirla en ensaladas o guisos. El grano seco (poroto) tiene innumerables aplicaciones culináreas en forma de guisos, sopas, ensaladas.

Las chauchas o vainas frescas, una vez hervidas, tienen reconocidas propiedades vitaminizantes, diuréticas, hipotensivas e hipoglucimizantes. Su consumo es indicado para las personas que padecen de diabetes. El agua donde se hierven las chauchas tiene las mismas propiedades medicinales; se puede beber caliente o fría.

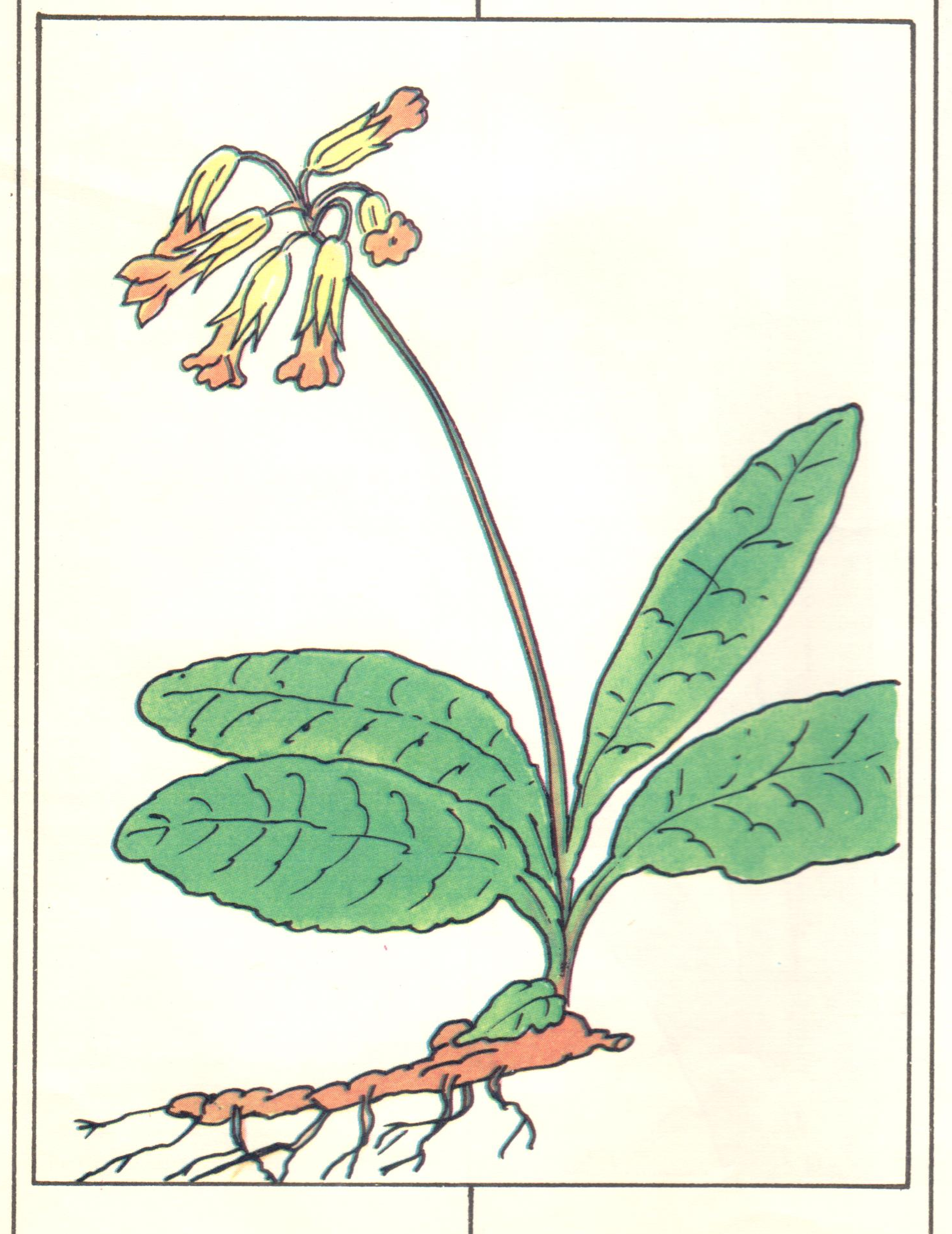
Los porotos (granos secos), tienen un alto valor alimenticio y pueden reemplazar, parcialmente, a la carne como fuente de proteínas. Su consumo es desaconsejable para las personas que sufren de gases intestinales, por provocar flatulencias.

En uso externo, el poroto tiene propiedades resolutivas (madurativas) y es recomendado para tratamientos de espinillas y acné juvenil. A tal fin se prepara una pomada de porotos.

POMADA DE POROTOS

Porotos blancos secos . . 50 gr.
Vinagre . . . cantidad suficiente.
Aceite de almendras cantidad suficiente.

Se colocan los porotos en un recipiente plástico, esmaltado o de acero inoxidable, y se cubren con vinagre de vino tinto. Se deja esta mezcla en remojo, agregando más vinagre si fuera necesario hasta que estén bien remojados y se pueda desprender la piel con facilidad. Se retiran del vinagre, se les saca la piel, y se dejan en remojo en el mismo vinagre una noche más. Al día siguiente se cuelan y se dejan al sol hasta que estén secos nuevamente. Se muelen en un mortero, hasta reducirlos a polvo; se guarda este polvo en un envase apropiado. En el momento de su uso, se coloca en un recipiente una cucharadita de este polvo, se le agrega el aceite de almendras de a gotas hasta obtener la consistencia de una pomada. Se aplica sobre los granos pecas o manchas a tratar y se deja sobre la piel de 10 a 15 minutos. Después se retira con un algodón embebido en agua tibia.



PRIMAVERA



Nombre científico:
Primula Officinalis
Familia:
Primuláceas

Planta herbácea perenne, con pequeños rizomas fibrosos de los que surgen los tallos rematados en flores amarillas con forma de sombrilla. Las hojas, de color verde claro, se reunen en rosetas basales, con ovales, rugosas. de borde festoneado y con la cara interior tormentosa.

Las flores y las hojas de la Primavera tienen propiedades diuréticas, antirreumáticas, antiartítricas, calmantes y diaforéticas (sudorífera). La forma más frecuente de uso es la infusión, a razón de 10 gramos de hojas y flores por litro de agua. La infusión es de color amarillo, muy perfumada y sus propiedades tranquilizantes se pueden comparar a las del Tilo. Dosis recomendada: 4 tazas al día.

Con las hojas machacadas se prepara una cataplasma de efectos cicatrizantes que se puede aplicar sobre tajos, cortes o pequeñas lastimaduras.

Con las flores también se puede preparar un aceite, muy semejante en eficacia a la Tintura de Arnica, para aplicar en caso de hematomas, contusiones, dolores musculares o articulares.

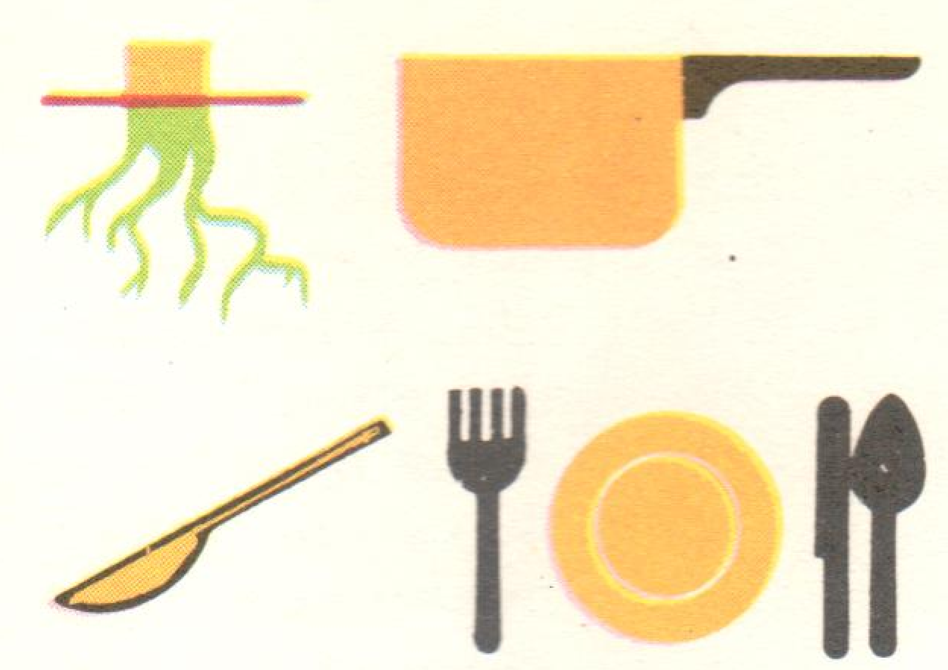
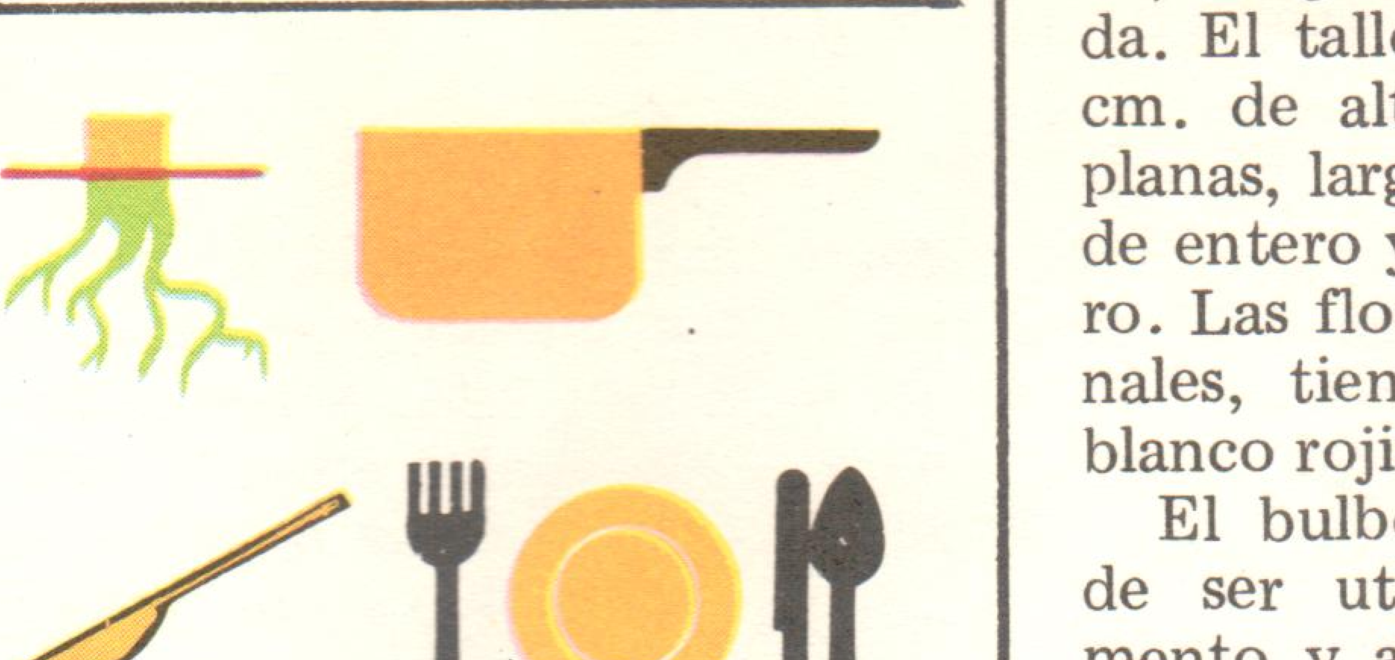
ACEITE DE PRIMAVERA

Aceite de Oliva . . . . . . 500 c.c.
Flores de Primavera. . . . 200 gr.

Se calientan las flores y el aceite a baño maría durante cinco horas. Se embotella en caliente y se deja en maceración esta mezcla durante 20 días o un mes, con el envase herméticamente cerrado. Se aplica en friegas en los casos anteriormente citados. Las hojas tiernas, usadas con moderación, pueden formar parte de ensaladas con virtudes estomáticas y depurativas.



PUERRO

Nombre Científico:
Alium Porrum.
Familia:
Liláceas.
Otros nombres:
Ajo Puerro; Ajo Porro.

Planta herbácea anual con bulbo muy semejante a la cebolla, alargado y de punta achatada. El tallo alcanza de 60 a 80 cm. de altura y las hojas son planas, largas, estrechas, de borde entero y de color verde oscuro. Las flores, en racimos terminales, tienen pétalos de color blanco rojizo.

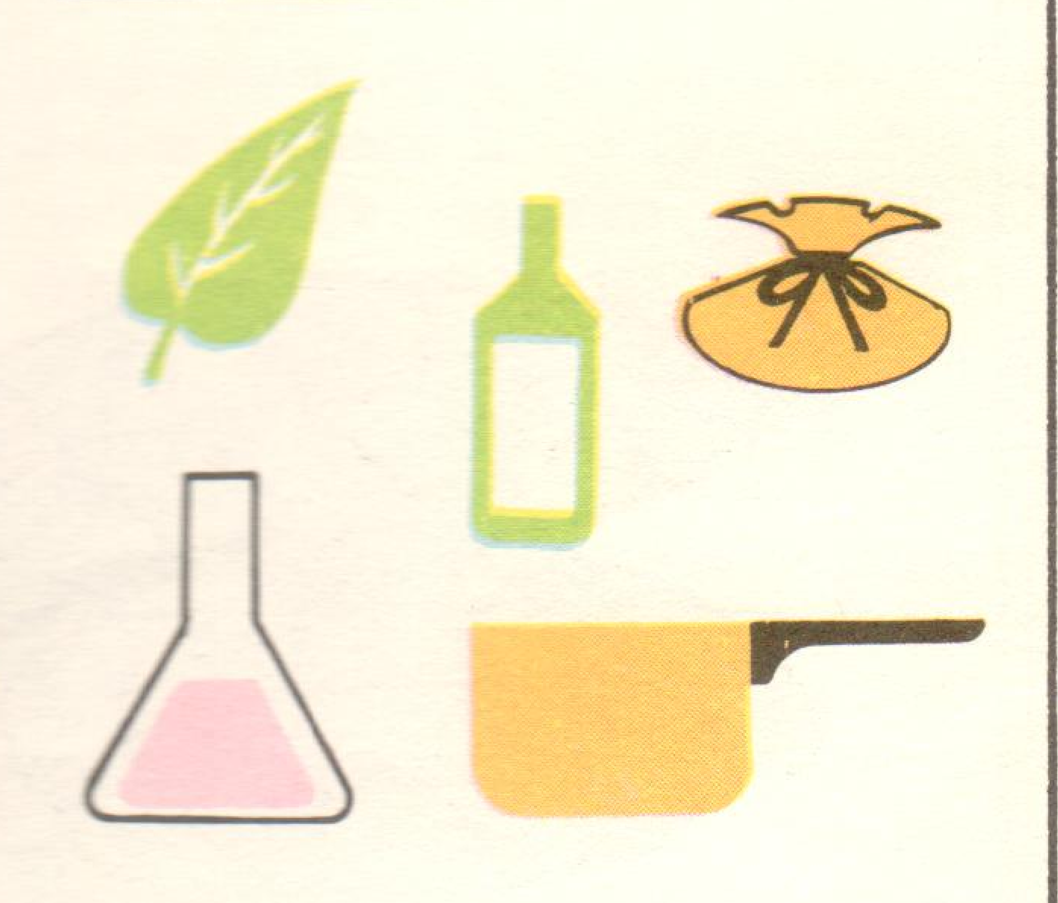
El bulbo del Puerro además de ser utilizado como condimento y alimento por su sabor muy particular, intermedio entre el ajo y la cebolla aunque más suave, tiene propiedades astringentes, antidiarreicas, béquicas y anticatarrales.

Un cocimiento de 6 puerros en un litro de agua da un líquido indicado para casos de diarreas y flojedad de vientre. Se bebe a lo largo del día.

Los puerros, resultantes del cocimiento, aliñados con aceite de oliva y pimienta recién molida, son un plato delicioso, cuyo sabor recuerda al espárrago.

Para calmar accesos de tos se recomienda un jarabe de puerros que se prepara hirviendo 4 o 5 puerros grandes en muy poca agua y reduciéndolos a papilla aún calientes. Se deja enfriar esta papilla, se pasa a través de un cedazo, se le agrega miel en cucharadas hasta formar un jarabe que se administra por cucharaditas en casos de accesos de tos.

PULMONARIA



Nombre científico:
Pulmonaria Officinalis
Familia:
Borragináceas
Otros nombres:
Yerba de los pulmones

Planta herbácea anual con ri-

zoma cilíndrico carnoso. En el cuello del tallo se forma una roseta de hojas ovales, pecioladas, rugosas, de ápice agudo y tormentosas. El tallo tiene una altura variable entre 20 y 40 cm, frágil y tormentoso y posee hojas sésiles. En el ápice de los tallos se dispone las flores en racimos de color rojo o blanco.

Las hojas de la Pulmonaria tienen propiedades béquicas, diuréticas, diaforéticas, depurativas y resolventes. Es especialmente recomendada en casos de afecciones broncopulmonares ya que limpia y despeja la garganta y reduce las inflamaciones de laringe. La forma más común de empleo es en forma de cocimiento, a razón de 30 gramos de hojas por litro de agua. Se calienta hasta punto de ebullición y se beben tres o cuatro tazas al día, bien calientes y endulzadas con azúcar caliente y con miel. Además, debido a sus propiedades diaforéticas (sudoríficas) y diuréticas tiene una marcada acción depurativa por lo que es especialmente indicada en los estados gripales. Otra forma de consumo es como tintura.

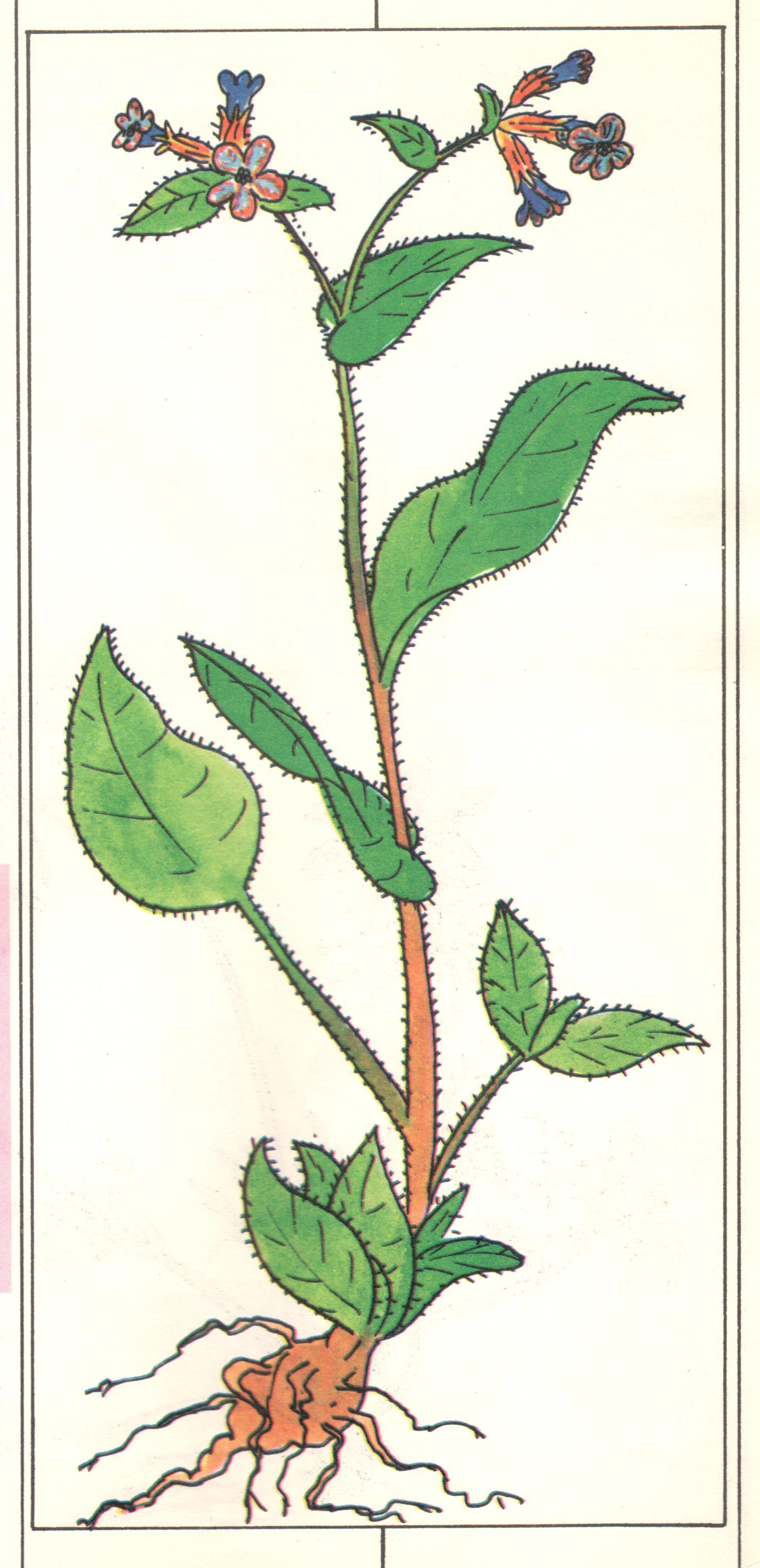
TINTURA DE PULMONARIA

Alcohol de 70º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Pulmonaria . . . . 60 gr.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o la infusión de su agrado, cuatro veces al día. Si se desea se puede mezclar con otras tinturas de efecto similar como Ambay, Chachacoma o Bolsa de Pastor. Una cucharada, disuelta en una taza de agua tibia como colutorio en caso de ronqueras o afecciones de garganta.

Una cataplasma de hojas machacadas tiene propiedades antiinflamatorias y reductoras, es recomendada en casos de hematomas, luxaciones, dolores musculares o heridas en vía de cicatrización.

Como aperitivo se puede preparar un vino.

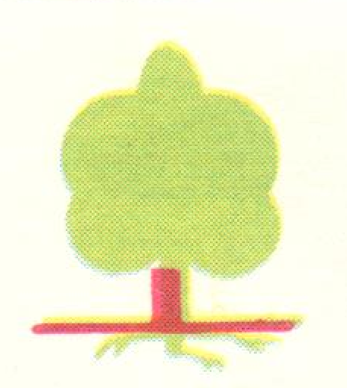
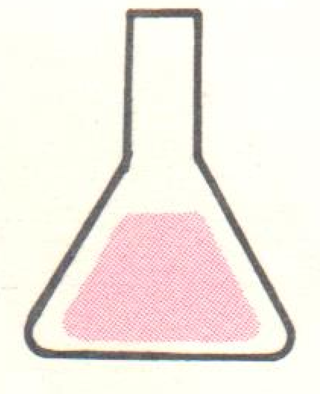


VINO DE PULMONARIA

Tintura de Pulmonaria. 200 c.c.
Vino Generoso seco. . . 700 c.c.

Una copita antes de almuerzo y cena.

PULSATILLA

Nombre científico:
Anémone Pulsatilla
Familia:
Ranunculáceas

Planta perenne de raíz leñosa, hojas radicales y pecioladas, muy lobuladas y algo tormentosas. El tallo, que alcanza una altura de hasta 40 cm., está cubierto de pelos largos y sedosos y sostiene una flor solitaria, con cáliz acampanado y de color violáceo brillante.

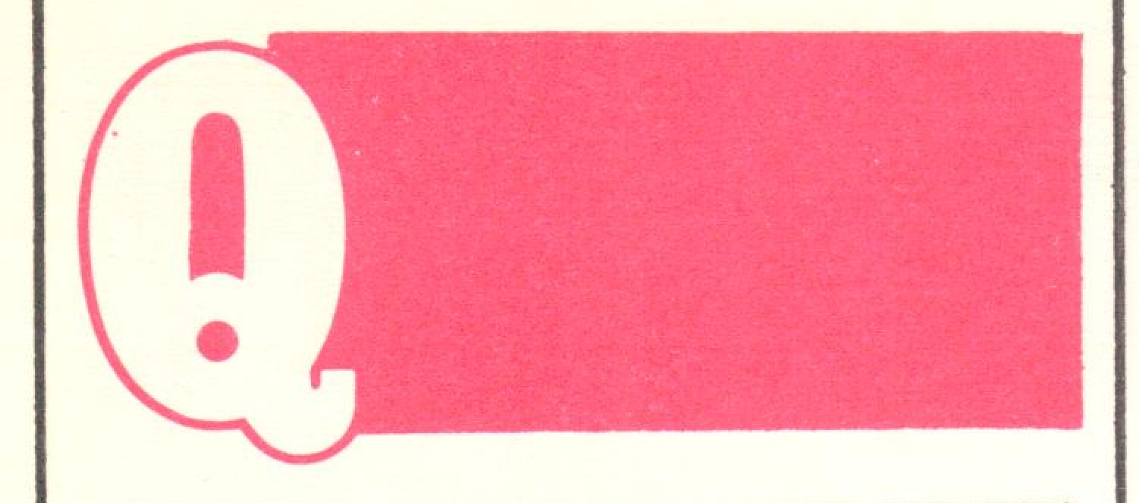
Toda la parte aérea de la Planta (tallos tiernos, hojas y flores) tiene propiedades curativas, no obstante, sus principios activos se descomponen fácilmente, de allí que la planta seca no sirva para fines medicinales. La forma más recomendada de uso es como tintura, de esta manera se puede almacenar y guardar por tiempo relativamente largo. La Pulsatilla es recomendada como expectorante, balsámico y béquico en catarros y afecciones broncopulmonares. También tiene virtudes colagogas, emenagogas y tranquilizantes, por eso se la puede usar en caso de menstruaciones irregulares, o problemas digestivos de origen nervioso.

TINTURA DE PULSATILLA

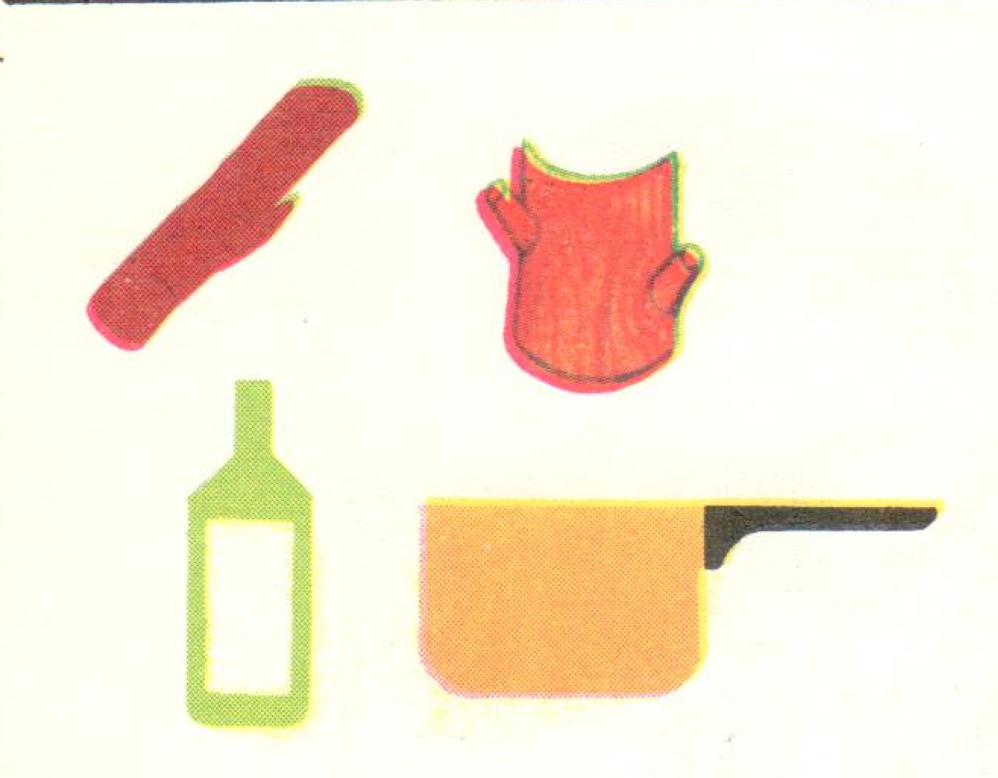
Alcohol de 90º . . . . . . 100 c.c.
Agua destilada o
hervida . . . . 100 c.c.
Pulsatilla (hojas frescas
y tallos tiernos) . . . . 25 gr.

Se mantiene en maceración durante 20 días, se filtra y se guarda en envase apropiado. Dosis recomendada: entre 10 y 15 gotas, tres veces al día.

PUPUSA
(VER FOFOSA)



QUASIA



Nombre Científico:
Quassia Amara.
Familia:
Simarubáceas.
Otros nombres:
Quasia de Surinam; Leño Amargo.

Arbusto de dos a tres metros de altura, con hojas alternas, pecioladas y compuestas de tres a cinco folíolos peciolados con nervaduras rojizas y muy marcadas. Las flores, ubicadas en las axilas de las hojas o en las extremidades de los tallos, son de color variable entre el amarillo y el púrpura. Esta especie es abundante en zonas tropicales y subtropicales, pero su corteza y madera se puede obtener en tiendas especializadas en hierbas medicinales.

La corteza y la madera de la Quasia tienen principios amargos que facilitan la secreción de jugos gástricos, por lo tanto obran como tónico estomacal, aperitivo y digestivo. Además, tienen propiedades febrífugas.

La forma más común de consumo es como cocimiento a razón de 3 o 4 gramos de leño o corteza de Quasia picado finamente, en medio litro de agua. Se calienta hasta ebullición, se hace hervir durante 10 minutos, se deja enfriar y se beben cuatro tacitas diarias, antes o después de las comidas, según se desee. También se puede elaborar una tintura.

TINTURA DE QUASIA

Alcohol de 80º . . . . . . .200 c.c
Corteza y/o Madera . . . . 20 gr.

Para los niños, administrar diez gotas diarias repartidas en cuatro tomas; actúa también como efectivo vermífugo. Para los adultos, tres cucharaditas de café diarias, repartidas en tres tomas.

Aprovechando sus propiedades amargo-tónicas y depurativas, se puede elaborar un vino.

VINO DE QUASIA I

Vino blanco generoso dulce. . . .
. . . . .800 c.c
Tintura de Quasia . . . . .200 c.c

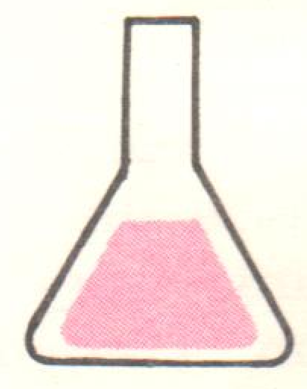
Dos copitas al día, una antes de cada comida.

VINO DE QUASIA II

Vino blanco generoso dulce. . . .
. . . . 1 litro.
Corteza y/o madera de Quasia finamente picada. . . . . . 30 gr.

Se deja en maceración durante un mes y medio, se cuela y se beben dos cucharadas, tres veces al día.

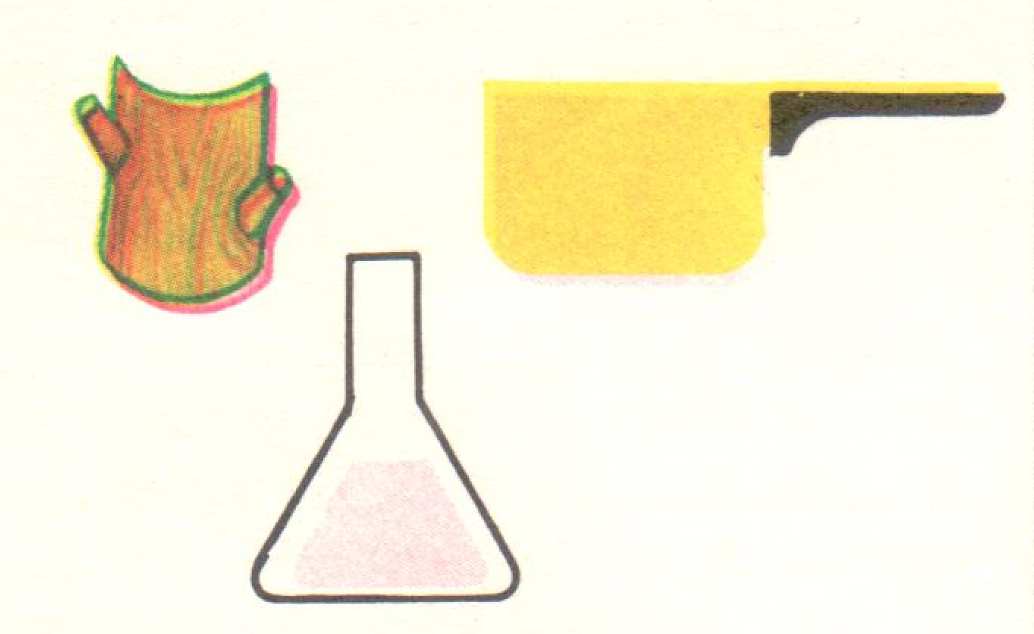
Si se deja durante toda la noche en maceración un gramo de Quasia en una taza de agua, se obtienen un líquido que bebido en ayunas obra como tónico estomacal y vermífugo (para expulsar lombrices).





QUEBRACHILLO
(VER PALO AMARILLO)

QUEBRACHO BLANCO



Nombre Científico:
Aspidoderma Quebracho.
Familia:
Apocináceas.

Arbol de tronco liso, que alcanza unos 6 o 7 metros de altura, muy ramoso. Las hojas son compuestas, de folíolos ovalados, lustrosas y muy pecioladas. Las flores son pequeñas, de color morado, y agrupadas en ramilletes.

La corteza del Quebracho Blanco se consigue en comercios especializados y tiene propiedades astringentes, antiespasmódicas, béquicas y antiasmáticas. La forma más común de uso es como cocimiento, a razón de 10 gramos de corteza molida por litro de agua. Se calienta hasta ebullición y se cuela. Se toman dos o tres tazas diarias, calientes y endulzadas con miel. Se recomienda en accesos de asma, enfermedades broncopulmonares, laringitis y en caso de fiebre, como febrífugo.

En uso externo, se prepara un cocimiento a razón de 25 gramos de corteza por litro de agua. Por sus propiedades astringentes y vulnerarias, es muy recomendado para lavar heridas, recientes y en proceso de cicatrización, y toda clase de llagas.

También se puede preparar una tintura.

En el caso de personas con afecciones cardíacas es conveniente una consulta previa con el médico ya que el Quebracho Blanco puede alterar el ritmo cardíaco.

TINTURA DE QUEBRACHO

Alcohol de 90º	200 c.c
Quebracho (corteza) . . .	20 gr.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua caliente, el mate o la infusión de su agrado, dos o tres veces al día. En uso externo, una cucharada en un vaso de agua.

QUELEN-QUELEN



Nombre Científico:
Poligala Stricta Gay.
Familia:
Poligonáceas.

Planta de tallo leñoso en la parte inferior y herbáceo en la superior. Las hojas son enteras, lanceoladas y lampiñas. Las flores, en pequeños racimos terminales, de color amarillo claro.

La raíz del Quelen Quelen se emplea como tónico estomacal, digestivo, colagogo, carminativo y diurético. También tiene propiedades litóntricas, por lo cual se puede consumir en casos de piedras y arenillas de vesícula y riñón.

La forma de empleo es como té, preparado con un trocito de raíz machacada en agua caliente. Se deja en maceración un par de minutos antes de beber. En caso de usarlo como tónico estomacal o para combatir flatulencias, beber una taza después de cada comida. Si se desea aprovechar sus propiedades diuréticas o litóntricas, beber 4 o 5 tazas al día.

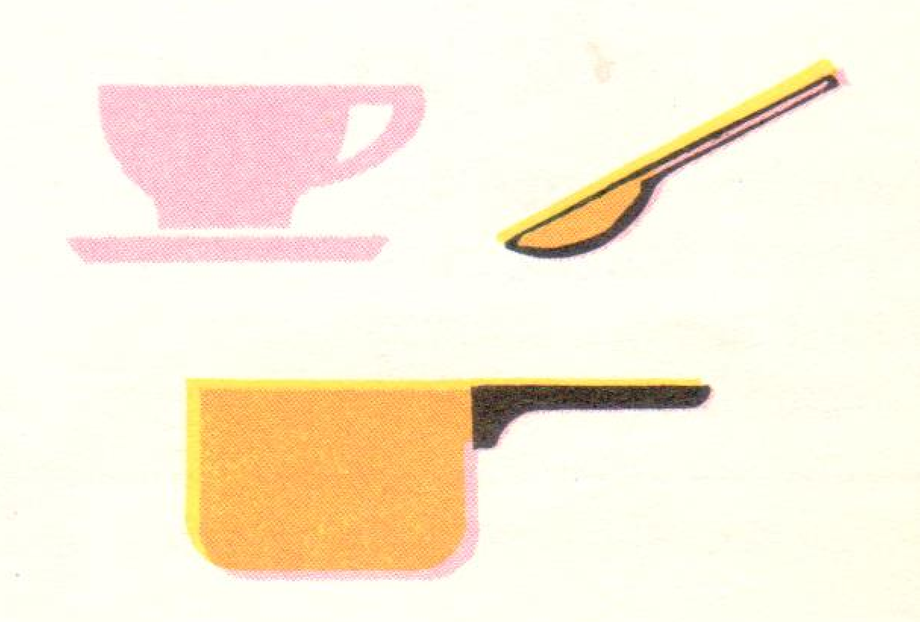
QUENOPODIO ANTIELMINTICO



Nombre Científico:
Chenopodium Antihelminticum
Familia:
Quenopodiáceas.
Otros nombres:
Pasote.

Planta herbácea anual, que alcanza hasta un metro de altura. El tallo es muy ramoso y lleno de estrías. Las hojas son lanceoladas, de color verde oscuro, pecioladas y de borde dentado. Las flores se agrupan en racimos axilares. La planta despide un olor aromático y muy penetrante que le es característico.

El té de hojas y flores de Quenopodio tiene propiedades vermífugas, sedantes y estimulante biliar. Es muy recomendable para combatir las lombrices en los chicos o como té digestivo, sobre todo en los disturbios estomacales de origen nervioso. La infusión se prepara con un manojo de tallos tiernos, hojas y flores en un litro de agua. Se bebe por tazas durante el día, sin problemas pues no tiene



contraindicaciones. En caso de beberlo como antihelmíntico, o sea para las lombrices, es necesario hacer el tratamiento durante varios días.

Con el jugo del Quenopodio, que se obtiene machacando hojas y tallos tiernos de la planta y escurriéndolos a través de un cedazo o colador, se elabora un jarabe.

JARABE DE QUENOPODIO

Jugo de Quenopodio . . . . 1 pocillo de café.
Azúcar. . . . . cantidad necesaria.
Limón (jugo) . . . . .1 cucharadita de café.

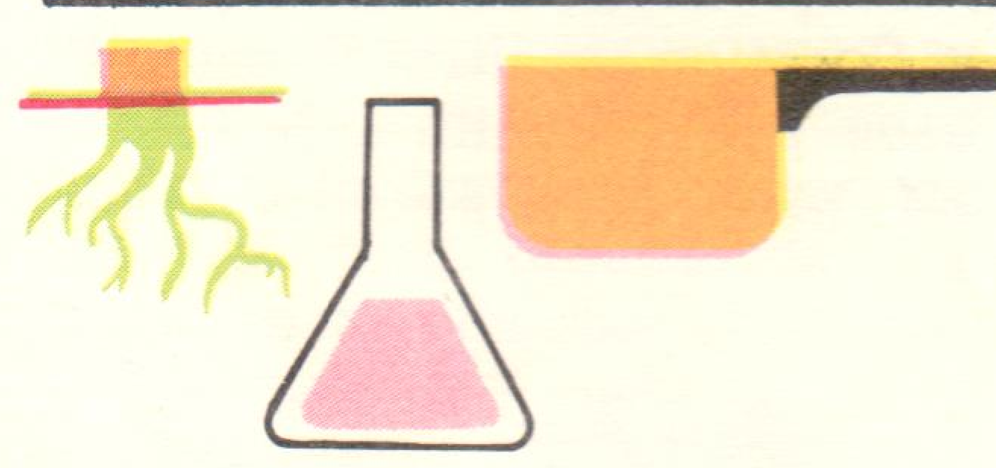
Se mezclan todos los elementos en frío y se revuelven hasta obtener la consistencia de un jarabe (es necesario agregar el azúcar de a poco y revolver cuidadosamente). Se administra de tres a cuatro cucharaditas diarias a niños con problemas de lombrices.

Las semillas del Quenopodio, bien pulverizadas, también tienen propiedades vermífugas. Se disuelve una cucharada de té de este polvo en medio litro de agua caliente y se toman una taza en ayunas y una antes del almuerzo.

QUENOPODIO OFICIAL

(VER ZURRON)

QUIEBRARAO



Nombre Científico:
Nesaea Salicifolia.
Familia:
Litrariáceas.

El nombre de esta planta proviene del hecho que sus raíces son muy extendidas y muy duras, de tal manera que muchas veces deteriora la reja de los arados.

La raíz del Quiebrarao tiene propiedades laxantes, diuréticas y digestivas y es especialmente indicada en caso de empacho de los niños. Se consume en forma de cocimiento, a razón de 20 gr. de raíz machacada por litro de agua. Dosis recomendada: tres o cuatro tazas por día, siempre una en ayunas y otra antes de acostarse. También se puede preparar la tintura.

TINTURA DE QUIEBRARAO

Alcohol de 90º . . . . . . .200 c.c
Raíz machacada . . . . . . 40 gr.

Una cucharadita disuelta en el mate, agua caliente u otra infusión digestiva, después de las comidas.

QUILO



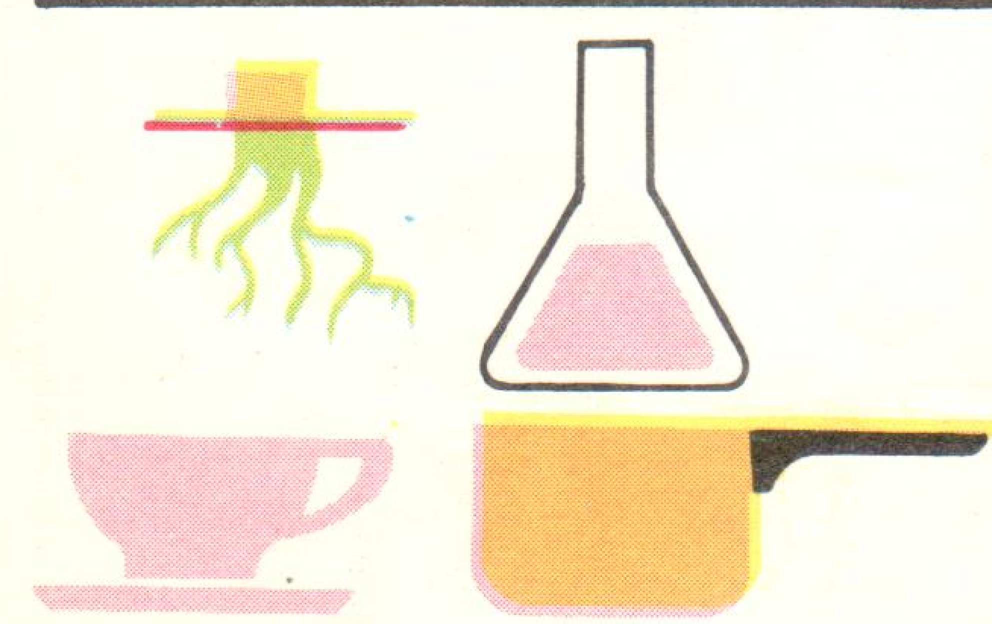
Nombre Científico:
Muehlenbeckia Sagittifolia.
Familia:
Poligonáceas.
Otros nombres:
Mollaco.

Arbusto de ramas retorcidas, flexibles y trepadoras. Las hojas son oblongas, ovales, elípticas o en forma de flecha, pecioladas y de borde ondulado. Las flores, agrupadas en racimos, se ubican en las axilas de las hojas. Los frutos, del tamaño de un grano de trigo, son de color negro, azucarados y comestibles.

La raíz y las hojas del Quilo tienen propiedades diuréticas y tónico hepáticas. Se consumen en forma de infusión, a razón de 20 gramos de hojas o de raíz machacada en un litro de agua caliente. Se dejan en infusión durante 15 minutos antes de beber.

Con los frutos del Quilo, se elaboran dulces, jaleas y una bebida fermentada de sabor muy agradable.

QUILLAY



Nombre Científico:
Quilaia Saponaria Molina.
Familia:
Rosáceas.
Otros nombres:
Jabón de Palo.

Arbol de gran tamaño, de tronco erecto, cubierto de una corteza cenicienta y copa muy frondosa. Las hojas son elípticas, pequeñas, de borde dentado, de pecíolo corto y consistencia coriácea. Las flores tienen el cáliz tormentoso y pétalos de color blanquecino.

La corteza del Quillay tiene propiedades expectorantes y béquicas, por esta razón es muy recomendable en casos de bronquitis y toses persistentes. También es ligeramente diurética. Se prepara un cocimiento de 10 gr. de corteza desmenuzada por litro de agua. Se deja hervir durante diez minutos y se toman dos o tres tacitas al día.

En caso de dolor de muelas, se puede preparar un colutorio muy eficaz colocando una cucharada de corteza molida en una taza de agua bien caliente. Se utiliza para hacer buches y gargarismos.

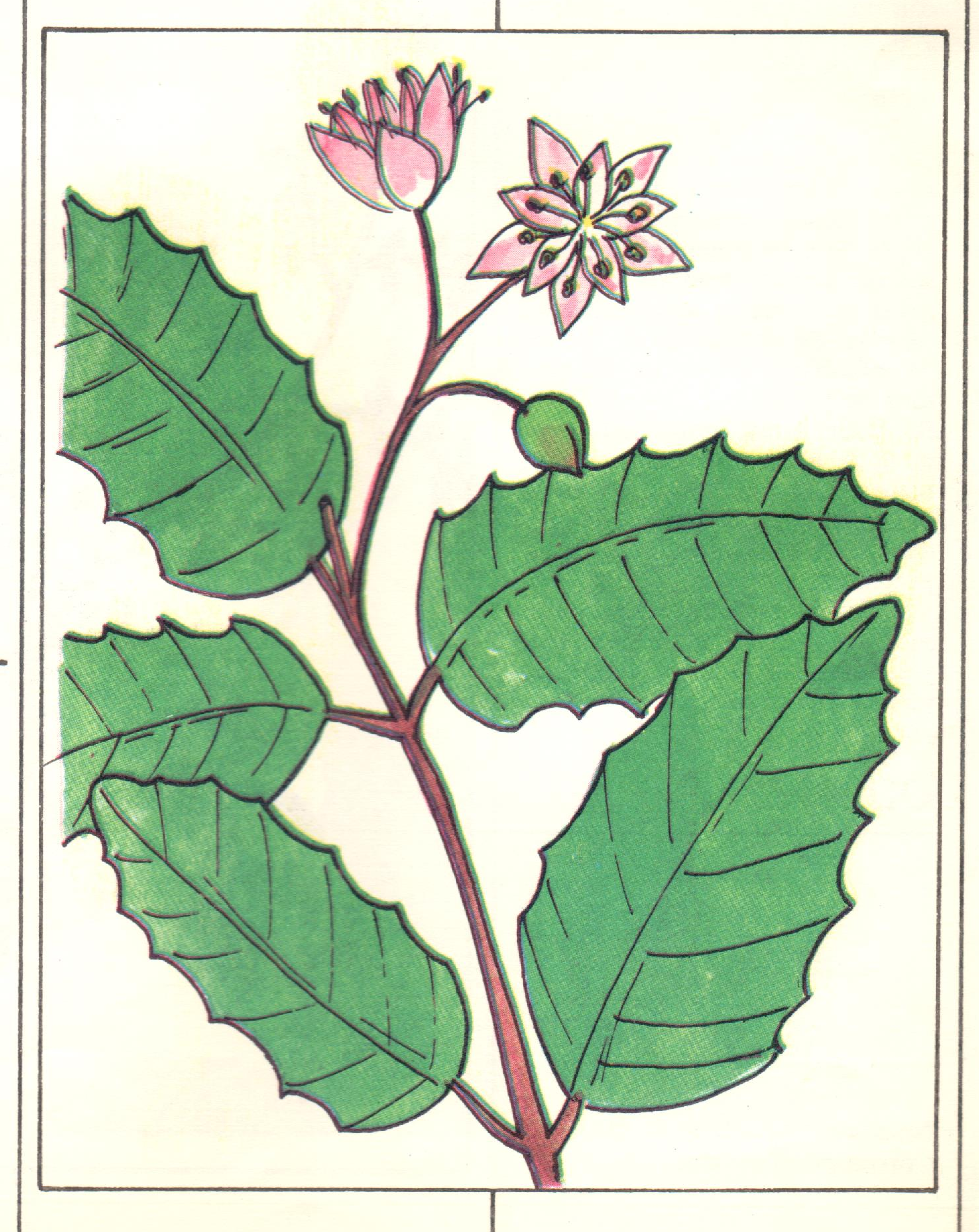
También se puede consumir la corteza en forma de tintura.

TINTURA DE QUILLAY

Alcohol de 90º . . . . . . .200 c.c
Quillay, corteza machacada. . . .
. . . . 5 gr.

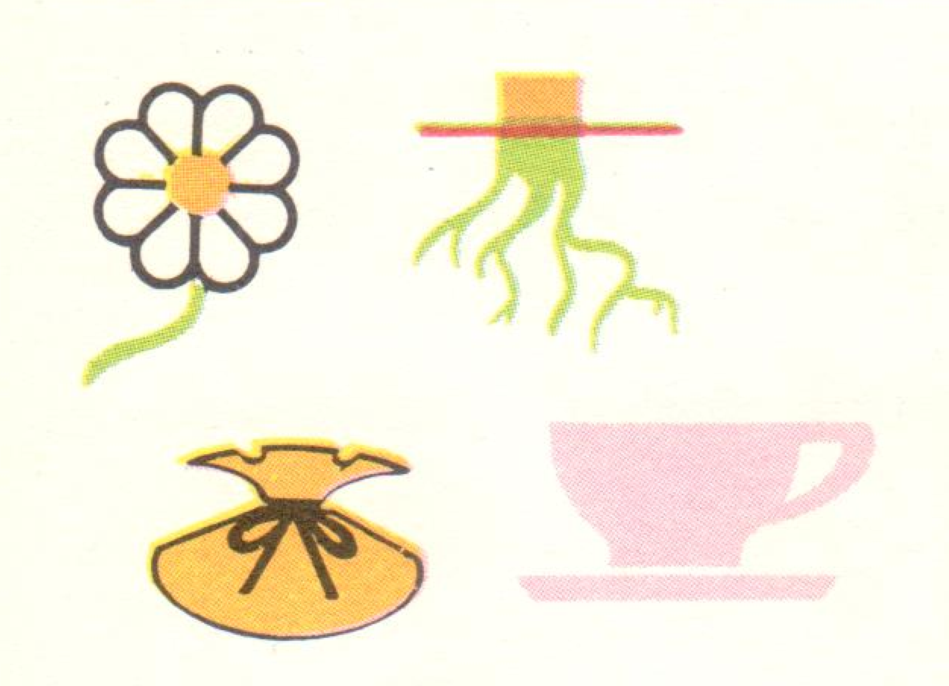
Una cucharadita disuelta en medio litro de agua y tomada por tacitas durante el día. Como colutorio, una cucharada en una taza de agua tibia.

La corteza interna del Quillay es la que da el nombre popular de esta planta: Jabón de Palo, ya que se utiliza para lavar la cabeza o ropa, en reemplazo del jabón.



QUILLOIQUILLOI
(VER PICA GALLINA)

QUINCHIMALI



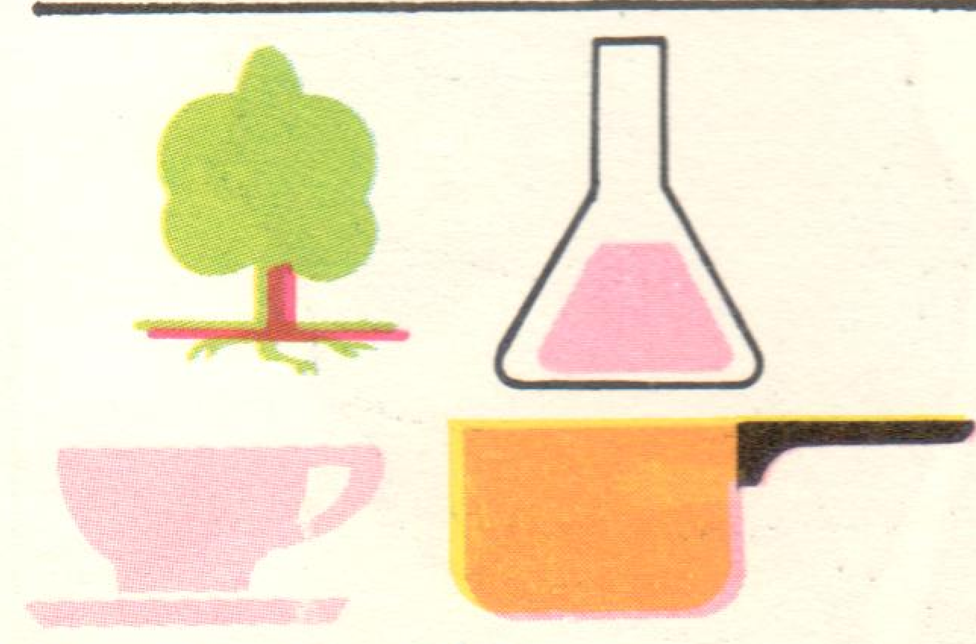
Nombre Científico:
Quinchimalium Majus.
Familia:
Santaláceas.

Planta vivaz, con hojas lineares, lisas y lampiñas. Las flores, dispuestas en espigas apretadas, son de color amarillo o púrpura y se ubican en la extremidad de los tallos, que son cortos, lisos y rectos.

Las hojas y raíces del Quinchimalí, en uso interno, tienen propiedades diuréticas, depurativas, tónico hepáticas y emenagogas. Son recomendadas en casos de menstruaciones irregulares o dolorosas y afecciones hepáticas. Se consumen en forma de infusión a razón de 100 gramos de planta por litro de agua. Se bebe tibia, endulzada con miel de abeja. En caso de problemas del hígado, se aconseja beber en ayunas la mayor cantidad posible del litro de infusión preparada.

En uso externo, esta infusión se puede usar como detersivo para lavar heridas y llagas en vías de cicatrización.

QUIMPE



Nombre Científico:
Coronopus Didymus.
Familia:
Crucíferas.
Otros nombres:
Mastuerzo Falso.

Esta planta es muy común en el zona centro y norte de nuestro país, donde crece en forma espontánea.

Las plantitas tiernas tienen propiedades depurativas, estomacales, anticatarrales y expectorantes. Es muy usada en casos de catarros persistentes y estados gripales. Se consume en forma de infusión preparada a razón de 20 gr. de planta por litro de agua. Dosis recomendada: cuatro tazas al día.

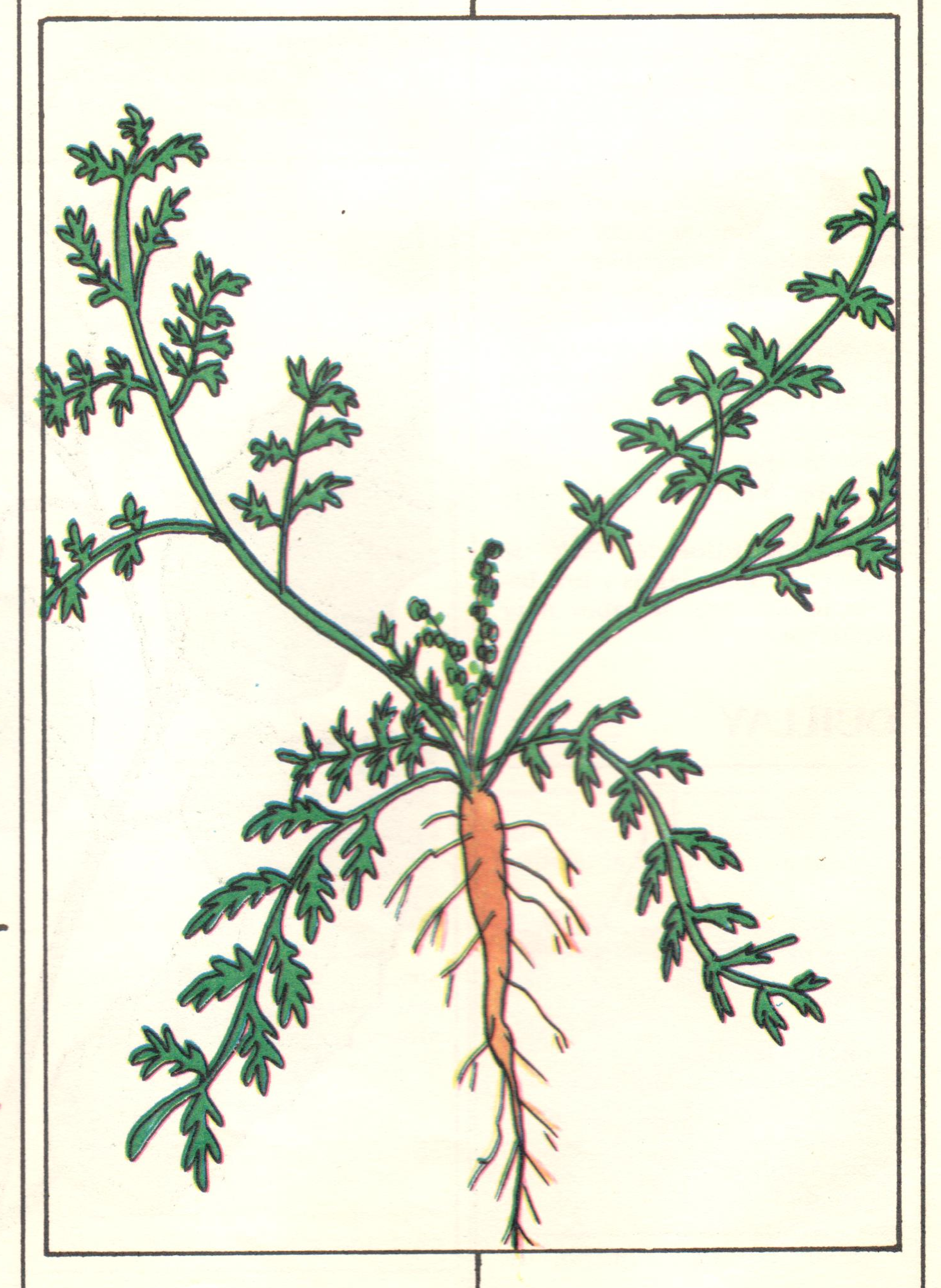
Preparando un cocimiento de 50 gr. de planta por litro de agua, se obtiene un colutorio recomendado para casos de inflamación de encía. Idéntico resultado se obtiene mascando trozos tiernos de la planta.

Puede prepararse la tintura.

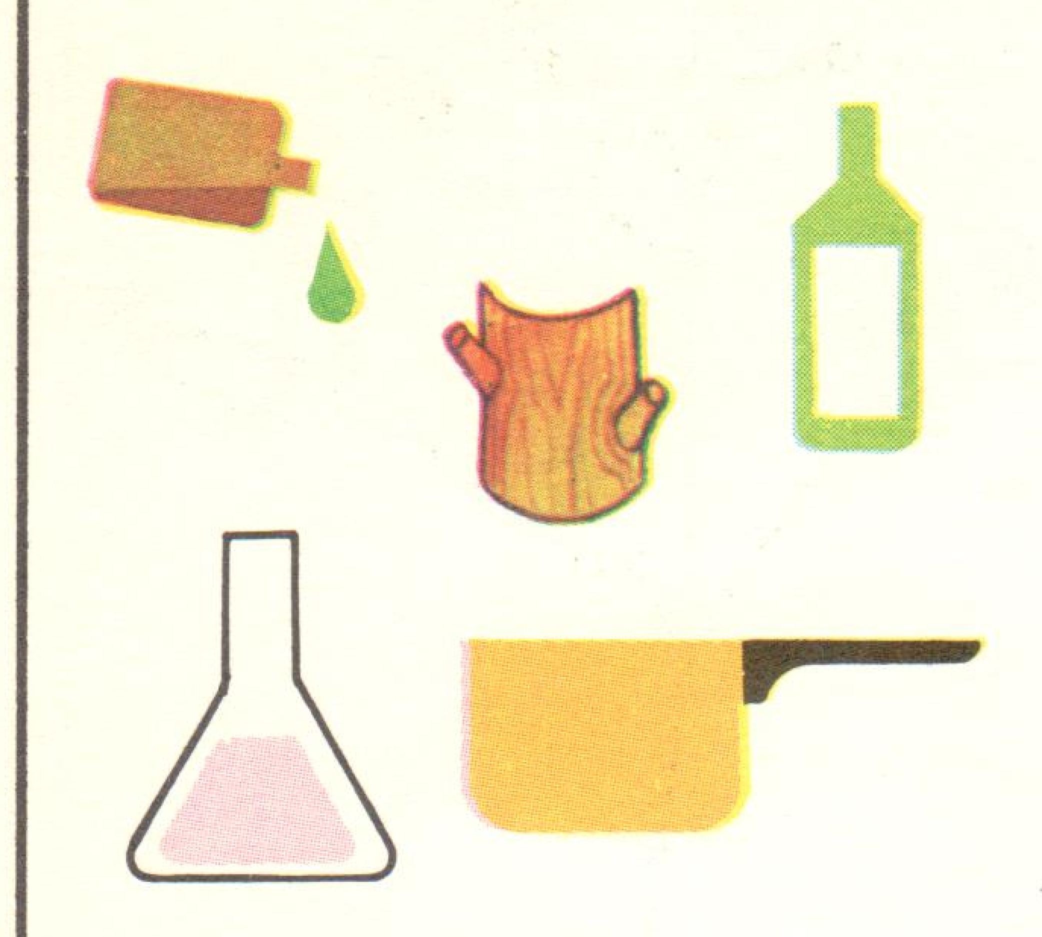
TINTURA DE QUIMPE

Alcohol de 80º . . . . . . .200 c.c
Quimpe, planta tierna . . 40 gr.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día. Como colutorio, una cucharada en una taza de agua tibia.



QUINA



Nombre Científico:
Chinchona Sucirrubra (Quina Roja), Chinchona Ledgeriana Moens. (Quina Amarilla), Chinchona Officinalis (Quina Gris), etc.
Familia:
Rubiáceas.
Otros nombres:
Quina Amarilla, Quina Roja, Quina Gris.

Con el nombre genérico de Quina se conoce a la corteza del Quino, árbol de aspecto variable según la especie.

En farmacias se consiguen tres variedades de corteza: Quina Roja, Quina Gris y Quina Amarilla. Todas presentan propiedades semejantes.

La Quina tiene propiedades anticatarrales, antifermentativas, eupépticas, tónicas y aperitivas. Forma parte de tónicos, aperitivos (vinos quinados, Ferro quinas, Aguas tónicas). Es recomendada en casos de catarros crónicos, debilidad estomacal y mala digestión, debilidad general (anemias, raquitismo, convalescencias) y como antifebrífugo y antimalárico, en estos casos con preparados farmacéuticos.

Con la Quina se puede preparar un té tónico, a razón de 20 gramos de corteza por litro de agua. Se deja en maceración durante dos horas y se bebe en vasos durante el día. Si se desea se puede mezclar con jugo de frutas. También se puede preparar la tintura.



TINTURA DE QUINA

Alcohol de 60º . . . . . . .200 c.c
Corteza de Quina machacada. . .
. . . . 80 gr.

Una cucharadita, disuelta en agua tibia, la infusión de su agrado o jugo de frutas tres o cuatro veces al día. Con esta tintura también se puede preparar un vino.

VINO DE QUINA

Tintura de Quina. . . . . .150 c.c
Vino Generoso . . . . . . .850 c.c
Azúcar (opcional) . . . . . 80 gr.

Existe otra fórmula para preparar vino Quinado.

VINO DE QUINA II

Alcohol de 70º . . . . 40 c.c
Acido clohídrico . . . . . . 2 c.c
Quina en polvo . . . . 40 gr.
Vino generoso . . . . .1 litro.
Azúcar. . . . . .100 gr.

Se humedece la quina con el ácido clohídrico y el alcohol y se deja en maceración durante 48 horas. Se le agrega el vino y se deja macerar un mes. Se filtra se le agrega el azúcar y se deja reposar durante una semana.

TINTURA MADRE

Elixir. . . . . .250 c.c
Glicerina de 31º Beaumé. . . . . .
. . . . 50 gr.
Agua . . . . .200 c.c
Almibar espeso . . . . . . .100 c.c

Se deja durante un mes en maceración, se filtra y se guarda. Se toma una copita antes o después de las comidas, según se desee como aperitivo o como digestivo o cuando se tiene un desarreglo de estómago.



Todos los vinos de Quina se beben por copitas antes o después de las comidas, según se deseen sus efectos como aperitivo o como digestivo.

Con la quina también se pueden preparar pociones tónicas para convalescientes.

POCION TONICA I

Quina Amarilla . . . . 5 gr.
Agua . . . . .300 c.c
Leche de vaca . . . . . .3 pocillos.
Azúcar. . . . . 20 gr.

Se prepara un cocimiento de Quina en agua, se filtra a través de una muselina y se deja en reposo durante 12 horas. Se le agrega el azúcar y se divide en tres porciones. Antes de cada comida se calienta una porción y se le agrega un pocillo de leche caliente, se revuelve bien y se bebe como aperitivo.

POCION TONICA II

Quina Amarilla . . . . 5 gr.
Agua . . . . .300 c.c
Leche de vaca . . . . . .3 pocillos.
Chocolate . . . . 15 gr.
Azúcar. . . . . 20 gr.

Se procede igual que en la receta anterior pero en cada pocillo se disuelven 5 gramos de chocolate.

ELIXIR DE QUINA

Alcohol de 90º . . . . . . .400 c.c
Quina desmenuzada. . . . 60 gr.
Agua . . . . .150 c.c

Se deja en maceración durante quince días, se filtra y se guarda. Se usa de la misma manera que la tintura. Con este Elixir se puede preparar la Tintura Madre.

VINO DE QUINA COMPUESTO

Cáscara de Naranjas Amargas. . . . . 25 gr.
Ruibarbo. . . . . 80 gr.
Quina Roja, trozada . . . 30 gr.
Vino Jerez o Marsala (a gusto). . . . . 1 litro.

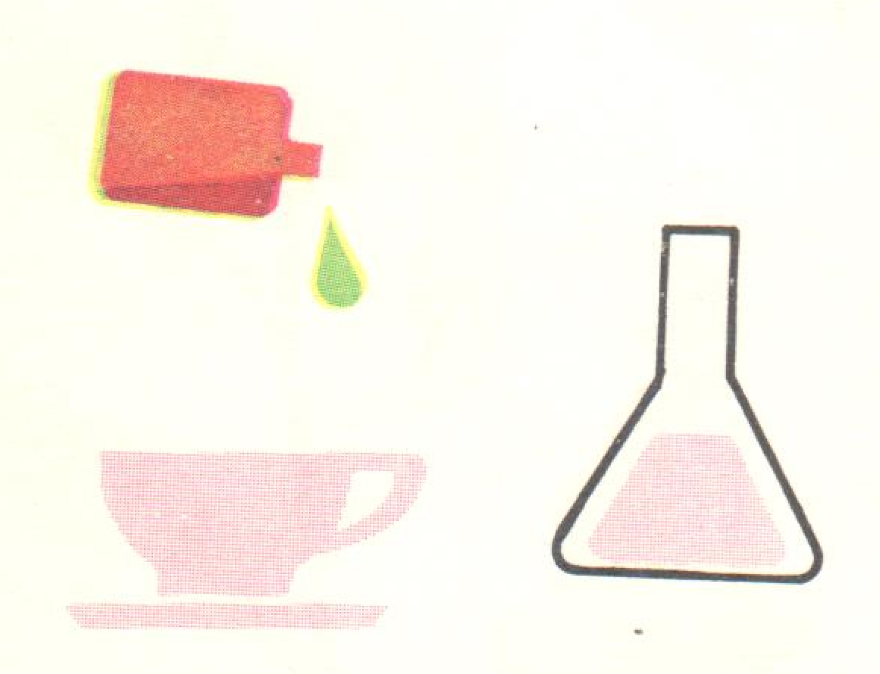
Se deja macerar durante 20 días, se cuela antes de consumir.

VINO DE QUINA FERRUGINOSO

Vino de Quina II . . . . . .1 litro.
Agua destilada. . . . . 20 gr.
Acido Cítrico . . . . 2 gr.
Sulfato Ferroso . . . . 6 gr.

Se disuelve el sulfato ferroso en el agua destilada, se le agrega el Vino de Quina II y el ácido cítrico. Se deja reposar por una semana, se cuela antes de consumir.

QUINA-QUINA



Nombre Científico:
Myroxyllum Peruiferum Mut.
Familia:
Leguminosas.
Otros nombres:
Arbol del Bálsamo, Quino-Quino.

Arbol alto y corpulento. La madera es muy dura, blanca en la periferia y roja en el interior, la corteza es carnosa y cenicienta. Las hojas son alternas y compuestas de folíolos ovales, lampiños y coriáceos. Las flores agrupadas en racimos axilares son de color blanco y blanco rosáceo.

La resina de Quina-Quina es llamada "bálsamo sólido del Perú". Esta resina exuda espontáneamente o bien mediante incisiones hechas para ese fin. Es un sólido semifluído y transparente, de gusto acre y semiperfumado, con el tiempo, esta resina se vuelve de color oscuro.

La resina, que se puede comprar en tiendas especializadas, tiene propiedades anticatarrales y balsámicas, por lo cual es indicada en casos de bronquitis. Se consume en forma de infusión poniendo de media a una cucharadita de resina en agua hirviendo y revolviendo hasta su disolución. Dosis recomendada, tres tazas al día.

En uso externo la Quina-Quina es usada en enfermedades cutáneas, sabañones, irritaciones de la piel y en pequeñas heridas pues es un eficaz vulnerario. La forma de empleo es como tintura.



TINTURA DE QUINA-QUINA

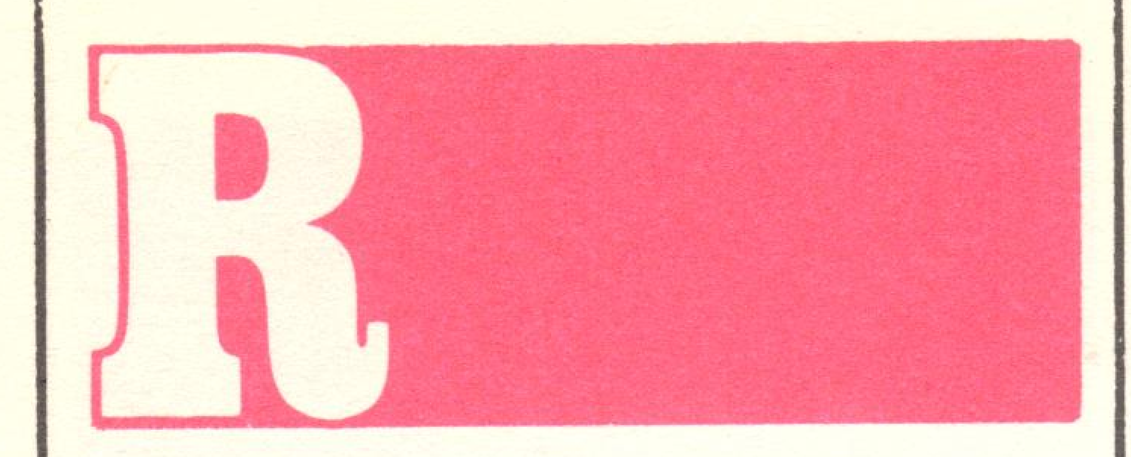
Alcohol de 90º . . . . . . .100 c.c
Quina-Quina . . . . 25 gr.

Se deja en maceración durante un mes, se filtra y se guarda en envases apropiados. Se utiliza para hacer friegas o como desinfectante.

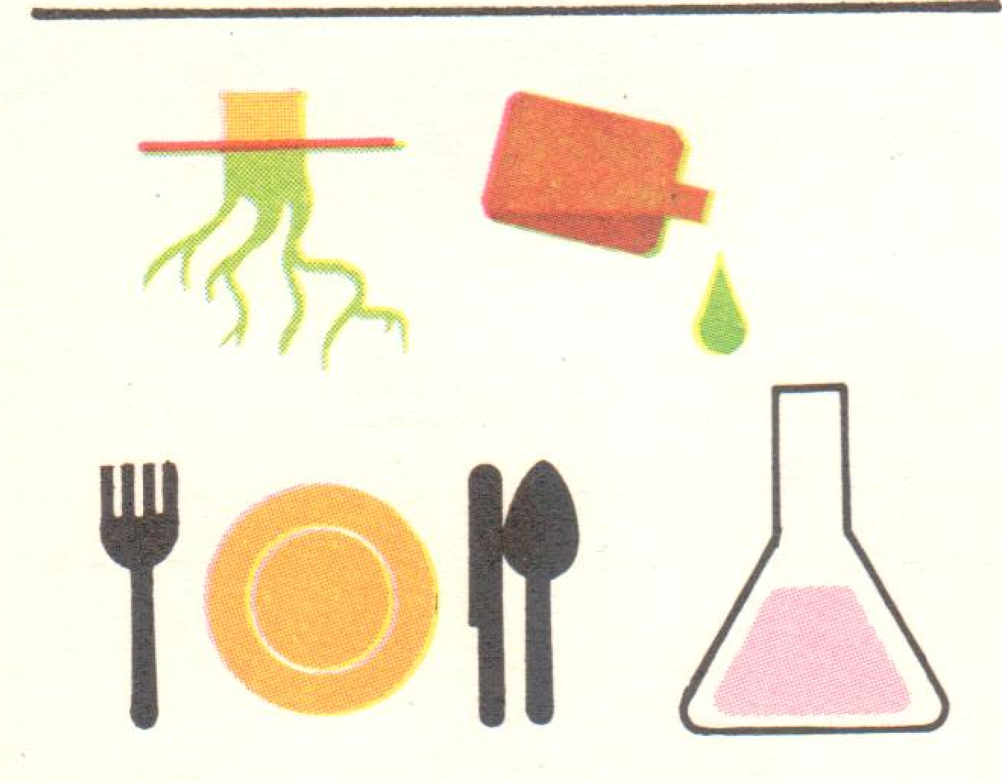
QUINCHIGUE
(VER SUICO)

QUINCHUIN
(VER SUICO)

QUINTREAL
(VER MUERDAGO)



RABANO



Nombre Científico:
Raphanus Sativus.
Familia:
Crucíferas.

Planta herbácea anual. El tallo, ramoso y tormentoso, alcanza una altura de ochenta centímetros. Las hojas son grandes y lobuladas, ásperas, de borde dentado las inferiores y liso las superiores. Las flores, en racimos terminales, son blancas, amarillas o púrpuras. La raíz es carnosa, blanca, roja o amarilllenta, según las variedades, de sabor picante y comestible.

El Rábano es tónico estomacal y diurético. Por su sabor ligeramente picante estimula las secreciones estomacales obrando como aperitivo y digestivo. La forma más frecuente de consumo es crudo y en ensalada. También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE RABANO

Alcohol de 90º 100 c.c
Rábano picado .... 60 gr.
Agua .... 100 c.c

Se tiene esta mezcla en maceración durante tres semanas. Se filtra y se guarda en envase apropiado. Se recomienda como digestivo o diurético. Se toman varias cucharadas al día, mezcladas con la infusión de su agrado, agua tibia o jugo de frutas.

En comercios especializados se puede conseguir jarabe de rábanos de uso similar al de la tintura.

RABANO RUSTICANO
(VER COCLEARIA)

RAIZ AMARGA
(VER COCLEARIA)

RAIZ DE CAINEA
(VER CAINCA)

RAIZ DEL DIABLO
(VER ACONITO)

RAIZ DEL SOLDADO
(VER CHACHACOMA)

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

NUESTRO PROXIMO NUMERO

18 Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN



RANUNCULO - RATANIA - REGALIZ - RELBUN - REMOLACHA - RENILLA - RESEDA - RETAMA - RETAMILLA - REVIENTA CABALLO - RICINO - ROBLE - RODODENDRO - ROMAZA - ROMERILLO - ROMERO - ROSA - RUBIA - RUDA - RUIBARBO - RUMPLATA

17

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN



